

IMPORTANT FOR FUTURE REFERENCE

Please complete this information and retain this manual for the life of the equipment:

Model #: ___________________________

Serial #: ___________________________

Date Purchased: ____________________

Installation and Operation Manual

Covering Models

SG18HP and SGM Series









TO THE PURCHASER, OWNER AND STORE MANAGER

Please review these warnings prior to posting them in a prominent location for reference.

TO THE PURCHASER

Post in a prominent location the instructions to be followed in the event that an operator smells gas. Obtain this information from your local gas supplier.

FOR YOUR PROTECTION

DO NOT store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance when it is in operation.

WARNING

Improper installation, operation, alteration, adjustments, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing, operation, servicing this appliance.

WARNING

Installation, maintenance and repairs should be performed by a Pitco Authorized Service and Parts (ASAP) company technician or other qualified personnel. Installation, maintenance or repairs by an unauthorized and unqualified personnel will void the warranty.

WARNING

Installation and all connections must be made according to local codes in force. In the absence of local codes in North America, the installation must conform with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 or the Natural Gas and Propane Installation Code CSA B149.1 as applicable. In Australia, the appliance must installed in compliance with AS/NZS 5601.

WARNING

During the warranty period if a customer elects to use a non-original part or modifies an original part purchased from Pitco and/or its Authorized Service and Parts (ASAP) companies, this warranty will be void. In addition, Pitco and its affiliates will not be liable for any claims, damages or expenses incurred by the customer which arises directly or indirectly, in whole or in part, due to the installation of any modified part and/or received from an unauthorized service center.

WARNING

This appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes, or in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, or the Canadian Electrical Code, CSA C22.2, as applicable

WARNING

Adequate means must be provided to LIMIT the movement or this appliance without depending on the gas or electrical cord connection. Single appliances equipped with legs must be stabilized by installing anchor straps. All appliances equipped with casters must be stabilized by installing restraining chains.

WARNING

DO NOT alter or remove structural material on the appliance to accommodate placement under a ventilation hood.

WARNING

If the appliance is equipped with a power cord and it is damaged, it must be replaced by a Pitco Authorized Service and Parts (ASAP) company technician, or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

WARNING

The power supply must be disconnected before servicing, maintaining or cleaning this appliance.

WARNING

The appliance is NOT jet stream approved. DO NOT clean the appliance with a water jet.

WARNING

DO NOT attempt to move this appliance or transfer hot liquids from one container to another when the unit is at operating temperature or filled with hot liquids. Serious personal injury could result if skin comes in contact with the hot surfaces or liquids.

WARNING

DO NOT use an open flame to check for gas leaks!

WARNING

DO NOT sit or stand on this appliance. The appliance's front panel, tank, splash back, tank cover, work shelf, drain board is not a step. Serious injury could result from slipping, falling or contact with hot liquids.

WARNING

NEVER use the appliance as a step for cleaning or accessing the ventilation hood. Serious injury could result from slips, trips or from contacting hot liquids.

WARNING

The oil/shortening level should NOT fall below the minimum indicated level line at any time. The use of old shortening can be dangerous as it will have a reduced flash point and be more prone to surge boiling.

WARNING

The contents of the crumb catch and/or filter pan of any filter system must be emptied into a fireproof container at the end of the frying operation each day. Some food particles can spontaneously combust into flames if left soaking in certain oil/shortening materials.

WARNING

Completely shut the appliance down when shortening/oil is being drained from the appliance. This will prevent the appliance from heating up during the draining and filling process. Serious injury can occur.

WARNING

This appliance is intended for indoor use only.

WARNING

DO NOT operate appliance unless all panels and access covers are attached correctly.

WARNING

It is recommended that this appliance be inspected by a qualified service technician for proper performance and operation on a yearly basis.

WARNING

There is an open flame inside this appliance. The unit may get hot enough to set nearby materials on fire. Keep the area around the appliance free from combustibles.

WARNING

DO NOT supply the appliance with a gas that is not indicated on the data plate. If you need to convert the appliance to another type of fuel, contact your dealer.

WARNING

If gas flow to appliance is interrupted, or pilots extinguish, wait 5 minutes before attempting to relight the pilot to allow any residual gas in appliance to dissipate.

WARNING

Ensure that the appliance can get enough air to keep the flame burning correctly. If the flame is starved for air, it can give off a dangerous carbon monoxide gas. Carbon monoxide is a clear odorless gas that can cause suffocation.

WARNING

Never add oil to the appliance when it is at operating temperature. Splashing hot oil can cause severe injuries.

WARNING

Never add water to hot oil. Violent boiling can occur causing severe injury.

WARNING

This appliance is intended for professional use only and should be operated by fully trained and qualified personnel.

WARNING

To avoid splashing of hot liquid when installed, this fryer must be restrained either by the manner of installation, or with adequate ties to prevent tipping.

WARNING

An appliance equipped with casters and a flexible gas line must be connected to the gas supply with a quick disconnect device. In North America, gas appliances equipped with casters must be installed with connectors that comply with the Standard for Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.69.CSA 6.16 Latest Edition. This connection should include a quick disconnect device that complies with the Standard for Quick Disconnect Devices for Use With Gas Fuel ANSI Z221.41.CSA 6.9 Latest Edition. In Australia, an appliance equipped with casters and a flexible gas line must be connected to the gas supply with a quick disconnect device that complies with AS 4627. The hose must comply with AS/NZS 1869 and be class B or D and have a restraining cable. The restraining cable must not exceed 80% of the length of the flexible gas line.

ENGLISH

CHECKING YOUR NEW FRYER

Your new fryer has been carefully packed into one crate. Every effort has been made to ensure that your fryer is delivered to you in perfect condition. As you unpack your new fryer, inspect each of the pieces for damage. If something is damaged, DO NOT sign the bill of lading. Contact the shipper immediately, the shipper is only responsible for 15 days after delivery. Check the packing list enclosed with your fryer to ensure that you have received all of the parts to the fryer. If you are missing any parts, contact the dealer from whom the fryer was purchased.

CAUTION

To prevent equipment damage, don't tilt the fryer onto any two of it's casters or pull the unit by the flue vents.

Locate your Pitco Frialator warranty and fill in the serial number of the fryer and the date received. You will find the serial number on the plate inside the door. Put your warranty card in a safe place for future reference. DO NOT return the card to Pitco Frialator.

INSTALLATION

Although it is possible for you to install and set up your new fryer, it is STRONGLY recommended that you have it done by qualified professionals. The professionals that install your new fryer will know the local building codes and ensure that your installation is safe.

WARNING

DO NOT obstruct the flow of combustion/ventilation or air openings around the fryer. Adequate clearance around the fryer is necessary for servicing and proper burner operation. Ensure that you meet the minimum clearances specified in this manual.

Installation Clearances

The fryer needs clearance around it for proper operation. Adequate clearances allow for servicing and proper burner operation. The clearances shown below are for cooker installation in combustible and noncombustible construction.

	Combustible Construction	Non-Combustible Construction
Back	6"	0"
Sides	6"	0"
Floor - Combustible	9"	9"

In addition to the clearances required for proper fryer operation, there must be at least 21 inches of aisle space in front of the fryer to remove/install the filter pan/module.

WARNING

The fryer must be properly restrained to prevent movement or tipping. This restraint must prevent the fryer from movements that would splash hot liquids on personnel, which could cause severe burns or injuries. Always wear oil proof gloves when moving or handling equipment or hot liquids.

Leveling

When you receive your fryer it is completely assembled. The fryer will need to be leveled once it is in place. Leveling the fryer is done with a large pair of water pump pliers. The casters provide the necessary height to meet sanitation requirements and assure adequate air supply to the burner.

a. Adjust the height and level the fryer by adjusting the leveling devices on the caster with the water pump pliers.
b. Move the fryer to the desired location and lock the wheels using the locking devices on the sides of the casters.
c. Once the unit is in place, check and readjust the levelness as necessary.

Gas Connection

Your fryer will give you peak performance when the gas supply line is of sufficient size to provide the correct gas flow. The gas line must be installed to meet the local building codes or National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 Latest Edition. In Canada, install the fryer in accordance with CAN/CGA-B149.1 or .2 and local codes. Gas line sizing requirements can be determined by your local gas company by referring to National Fuel Gas Code, Appendix C, Table C-4 (natural gas) and Table C-16 (propane). The gas line needs to be large enough to supply the necessary amount of fuel to all appliances without losing pressure to any appliance.

WARNING

NEVER supply the fryer with a gas that is not indicated on the data plate. Using the incorrect gas type will cause improper operation. If you need to convert the fryer to another type of fuel, contact your dealer.

Fuel Types - Each fryer is equipped to work with one type of fuel. The type of fuel with which the appliance is intended to operate is stamped on the data plate attached to the inside of the door.

NOTICE

NEVER use an adaptor to make a smaller gas supply line fit the cooker connection. This may not allow proper gas flow for optimum burner operation, resulting in poor cooker performance.

Quick Disconnect Gas Connection

Gas fryers equipped with casters must be installed with connectors that comply with the Standard for Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z223.1 Latest Edition, and Addenda Z21.69A Latest Edition. This connection should include a quick disconnect device that complies with the Standard for Quick Disconnect Devices for Use With Gas Fuel , ANSI Z223.1 Latest Edition. When installing a quick disconnect you must also install a means for limiting the movement of the fryer. This device will prevent the gas line or the quick disconnect from being strained. The restraining device should be attached to the cooker on the back panel.

Fuel Supply Line Leak and Pressure Testing

The fuel supply system must be tested before the fryer is used. If the fuel line is going to be tested at a pressure greater than (>)1/2 PSIG (3.45 kPa), make sure that the fryer is disconnected from the fuel line. If the fuel line is to be tested at a pressure equal to or less than ($\leq$) 1/2 PSIG (3.45 kPa), the fryer can be connected but the unit's gas valve must be shut. Test all gas line connections for leaks with a solution of soap and water when pressure is applied.

ELECTRICAL CONNECTION

The electrical service used by the fryer must comply with local codes. If there are no local codes that apply, refer to the National Electrical Code (NEC), ANSI/NFPA 70 to install the service. In Canada refer to CSA Standard C22.1 and local codes. Wiring diagrams are provided inside the fryer control box. The power requirements for the fryer are shown below.

	North America	International
Input Voltage	120 VAC, 60Hz	220 (or 240) VAC, 50Hz
Current per fryer	0.5 Amps	0.5 Amps
Filter System	7.0 Amps	4.0 Amps

The fryer must be grounded in accordance with local code; if there is not a local code, comply with NEC ANSI/NFPA No. 70-1990. It is advised that this power supply be plugged into a wall receptacle that is controlled by the ventilation control. This will prevent the fryer from being operated without the ventilator on.

VENTILATION AND FIRE SAFETY SYSTEMS

Your new fryer must have proper ventilation to function safely and properly. Exhaust gas temperatures can reach as high as 1000°F. Therefore, it is very important to install a fire safety system. Your ventilation system should be designed to allow for easy cleaning. Frequent cleaning of the ventilation system and the fryer will reduce the chances of fire. Table 1-2 provides a list of reference documents that provide guidance on ventilation and fire safety systems. This table is not necessarily complete. Additional information can be obtained from CSA International, 8501 East Pleasant Valley Road, Cleveland, OH 44131.

Excessive ventilation causes drafts, which will interfere with the proper operation of the pilot and the burner. Leave at least 18 inches of open space between the fryer's flue vent opening and the intake of the exhaust hood.

CAUTION

Ensure that your ventilation system does not cause a down draft at the fryer's flue opening. Down drafts will not allow the fryer to exhaust properly and will cause overheating which may cause permanent damage. Damage caused by down drafts will not be covered under equipment warranty. NEVER allow anything to obstruct the flow of combustibles or ventilation exiting from the fryer flue. DO NOT put anything on top of the flue area.

Table 1-2 Ventilation and Fire Safety References

TOPIC	UNDERWRITERS LABORATORY DOCUMENT	NATIONAL FUEL GAS CODE DOCUMENT
EXHAUST HOODS	ANSI/UL 710	ANSI/NFPA 96
POWER VENTILATORS	ANSI/UL 705	ANSI/NFPA 96
FILTER UNIT	ANSI/UL 586 ANSI/UL 900	ANSI/NFPA 96

TYPES OF FIRE EXTINGUISHERS
AND DETECTION EQUIPMENT

CO^2	ANSI/UL 154	ANSI/NFPA 12
DRY CHEMICAL	ANSI/UL 299	ANSI/NFPA 17
WATER	ANSI/UL 626	ANSI/NFPA 13
FOAM	ANSI/UL 8	ANSI/NFPA 11
SPRINKLERS	ANSI/UL 199	ANSI/NFPA 13
SMOKE DETECTORS	ANSI/UL 268	ANSI/NFPA 72
FIRE DETECTION THERMOSTATS	ANSI/UL 521	ANSI/NFPA

Gas pressure check
Gas pressure should be measured at the burner manifold and should match the pressure requirement listed on the data plate mounted on the inside of the fryer door..

LIGHTING INSTRUCTIONS

a. Fill kettle before lighting.
b. Turn combination gas valve knob to "ON" position.
c. **Computer Controller:** Press the (I) button on the controller panel to turn fryer ON, the fryer equipped with a matchless ignition system and will automatically light the pilot, and heat up to set temperature.
d. Delighting - wait 5 minutes before attempting to relight the pilot to allow for any gas in the fryer to dissipate.

WARNING
DO NOT TURN COMBINATION GAS VALVE KNOB TO THE "ON" POSITION UNTIL VESSEL IS FULL OF WATER OR SHORTENING. TURNING THE KNOB TO "ON" WITH VESSEL EMPTY WILL DAMAGE THE VESSEL OR COMPONENTS AND VOID WARRANTY.

INITIAL CLEANING
When the fryer is shipped, many of its parts are covered with a thin coat of oil for protection. Before the fryer is ready for cooking it must be cleaned. This will remove the oil coating and any foreign matter that may have accumulated during storage and shipment. Perform the cleaning as described below.

a. Fill the tank with water and add one packet of Pitco fryer cleaner or a mild detergent, and turn gas valve knob to ON position.

b. **Computer Controller:** Press the (I) button on the controller panel to turn fryer ON. The fryer will automatically switch into the boil-out mode which will prevent the fryer from boiling over. **Note: do not leave the fryer unattended during this operation.** Once the fryer has heated up to approximately 195^0F, allow it to operate for 15 minutes to allow any build up in the tank to soften.

NOTE
Do not leave the fryer unattended during cleaning. Never let the water level go below the "Min Level" mark on the back of the tank.

c. While wearing protective gloves, use the fryer cleaning brush to scrub the inside of the fryer to remove protective coating.
d. When cleaning is complete, turn off the fryer main burners and turn gas valve knob to the OFF position. While wearing protective gloves, drain the water into a container suitable for hot water and dispose of it.
e. When the tank has cooled, rinse it thoroughly with cool water. Continue to rinse the tank until the cleaner has been rinsed, thoroughly from the tank.
f. Using a clean dry cloth, wipe out all of the water. Be very thorough removing the water, because any residual water will cause hot oil to splatter out of the fryer.
g. Now that the tank is clean, you are ready to fill and operate the fryer.

ENGLISH

WARNING
Gas units installed with casters must have a restraining device. This device must be connected at all times that the fryer is connected to the gas supply. If it is disconnected for any reason, it must be reconnected.

Filling the fryer with solid shortening

a. Make sure the drain valve is completely closed.

b. Cut the solid shortening into 1" (2.54CM) sqare cubes andcompletely pack fry tank up to oil level mark with cubes making sure there are no air pockets.

c. **Computer Controller:** Press the [power button] button on the controller panel to turn fryer ON, (Note: if using solid shortening, ensure computer controller is programming is set on the solid shortening melt cycle setting, by following digital programming instructions in manual)

d. Allow unit to heat to operating temperature, unit is now ready for use.

Filling the fryer with liquid shortening

a. Make sure the drain valve is completely closed.

b. Fill the fryer with shortening up to the oil level mark indicated on the back splash of the fry tank.

c. Once the fryer has been filled with shortening, turn the unit ON and allow to heat up to set temperature.

Fryer Shut-Down

There are two shutdown modes of fryer operation, STANDBY and COMPLETE. The standby mode removes the ability for the fryer's main burners to cycle. Complete shutdown turns off the gas supply to the fryer. Shut down the fryer by:

STANDBY Turn the thermostat or controller OFF. The cooker is now in Standby and can remain this way for only brief periods of time. NEVER leave the cooker in standby overnight.

COMPLETE To completely shut down the cooker, push and turn the gas valve to the OFF position. The fryer is now completely shut down and can be cleaned and filtered.

FILTER PROCEDURES

NOTE
When working with hot oil ALWAYS wear oil-proof, insulated gloves.

WARNING
NEVER • Run the filter system without a filter bag/paper.
NEVER • Empty the oil from the fryer before turning OFF the fryer burners.
NEVER • Store the Filter Unit anywhere other than in the fryer filter cavity.

a. Slide the filter pan out. Carefully remove filtered residue off the filter media. Examine the filter media for clogged or torn areas. Refer to filter media replacement instructions following this section. Reinstall the pan.

b. Turn the fryer that is to be filtered OFF (See Standby Shutdown). Remove the baskets from the fryer tank(s). Use the clean out brush to lift out the tube screens.

c. Slowly open the green handled drain valve for the tank being filtered. If necessary use the clean-brush to clear the crumbs from the drain. Use the brush to clean the sides of the tank as the oil drains.

WARNING
This filter pan is only large enough to hold the contents of one (1) tank at once, during the filter process.

d. When the tank is empty, close the green handled drain valve. Open the red handled return valve to the tank you are filtering. This will start the pump and return the oil to the bottom of the fry tank.

e. When bubbles are seen coming out of the oil return spout, close the red handled valve to turn the pump off. If necessary add more oil to the tank to return the oil level to the fill mark. The fryer is now ready for use.

DRAINING A TANK

The filter system is also used to drain the fryers. You will need a container capable of holding 400^{0}F oil and protective gloves.

a. Rotate the drain down spout so that it extends in the container that you want to drain the shortening into.

b. Open the green handled drain valve for the tank to be drained. The oil will drain into the container you have shosen. When the container is full or the fry tank is empty, close the green handled drain valve. If the container was full repeat this step until fryer tank is empty.

c. Once tank is completely empty add new shortenning and follow fryer start up procedures.

WARNING
The power supply must be disconnected before servicing or cleaning the appliance.

Preparing the filter for use:

- Slide drawer forward until it stops.
- Grasp the Left and Right handles of the Paper Retaining Frame and lift upward to remove it.
- Remove the filter paper or pad by folding the edges inward so that the debris is collected.
- Lift the Paper Support Screen out of the pan.
- The Pan, Paper Support Screen and Paper Retaining Frame can now be cleaned.

NOTE: Be sure that the filter pan is free of any debris which could cause the paper and hold down ring not to seat properly.

- Place the Paper Support Screen in the bottom of the pan.
- Place filter Paper or Pad over screen making sure that there is an equal amount of excess paper on each side.
- Place the Retaining Frame on the paper or pad making sure that all edges are being pressed down evenly.
- Slide filter drawer back under fryer making sure that the oil return pipe locates into its mating connection.

CAUTION:
Be careful when using the clean out rod. Damage to the drain valve may result.

WARNING:
Hot shortening can cause severe injury. Take care when filtering or disposing of hot shortening. Protective gear such as gloves, apron, face shield and sleeves should be worn.

FRYER CLEANING

Daily

Your fryer should be clean every day to maintain peak performance and appearance. Perform the procedures below every day.

a. Wipe up any shortening that spills onto the exterior of the fryer. This should be done with a clean soft cloth while the oil is still warm.
b. Use warm water with a mild detergent to clean surfaces. Be careful not to get water in the shortening and to remove any detergent from the fry tank.
c. Use a nonabrasive scouring powder or pad to clean stains if necessary.

Weekly (Boilout)

The fryer should be thoroughly cleaned once a week. This cleaning should include a complete draining of the fryer and a boil out. This would also be a good time to check the filter media for damage.

CAUTION

Completely shut down the fryer when the oil is to be replaced by water, and when the heating portion of the cleaning is complete. This will prevent the heating system from coming on during the oil draining and water filling procedure.

a. Drain the oil from the fryer using the fryer drain procedures. When the oil has been pumped into the oil shuttle, disconnect the filter pan and remove from the fryer.

WARNING

Do not use the filter pan to drain cleaning water into. The only way to remove liquid from the filter pan is via the filter pump. Do not use the filter pump to pump water. Water can remain in the filter lines and mix with hot oil during filter procedures creating a problem.

b. Remove tube rack/mesh tube screens and remove any large debris from the bottom of the fry tank. Close the drain valve and fill the fry tank with water and noncaustic detergent. For best results use Pitco Fryer Cleaner part number P6071397.

c. Place a large pan under the drain. This pan will be used to catch the cleaning water. The pan must be of sufficient size to hold all of the water.

d. Restart your fryer. When the water temperature reaches 212°F the computer will automatically go into Boil mode. To get the fryer out of BOIL mode you must turn the fryer power off.

e. After the water has reached a slow boil, turn the fryer off. Allow the fryer to soak for 20 minutes to soften shortening deposits and carbon. Use fryer brush to remove any residue from tank, heating tubes, and side walls. Perform the daily cleaning procedures.

f. Drain the water into the pan by slowly opening the green handled drain valve.

g. Wipe the tank dry with clean cloth wipes. Close the drain valve and remove the large container.

h. Refill the fryer.



In the event of problems with or questions about your order, please contact the Pitco Frialator factory at: (603) 225-6684 World Wide Website Address: www.pitco.com	In the event of problems with or questions about your equipment, please contact the Pitco Frialator Authorized Service and Parts representative (ASAP) covering your area, or contact Pitco at the numbers listed to the left.

MAILING ADDRESS – P.O. BOX 501, CONCORD, NH 03302-0501
SHIPPING ADDRESS – 10 FERRY ST., CONCORD, NH 03301

L20-281 R1 (05/29/13)



IMPORTANT FOR FUTURE REFERENCE

Please complete this information and retain this manual for the life of the equipment:

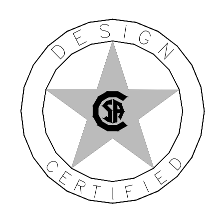
Model #: ____________________

Serial #: ____________________

Date Purchased: ______________

Manuel d'Installation
Et de Fonctionnement Friteuse à Gaz
SG18HP and SGM Series









CONSERVEZ CETTE NOTICE AFIN DE POUVOIR LA CONSULTER ULTÉRIEUREMENT POUR VOTRE SÉCURITÉ

POUR VOTRE SÉCURITÉ

NE PAS stocker de l'essence ni d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ni de tout autre appareil.

AVERTISSEMENT

Toute mauvaise installation, altération, reparation et tout mauvais réglage ou entretien risque de provoquer des dégâts matériels, des blessures graves, voire la mort. Veuillez lire attentivement les manuels d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant d'installer ou d'effectuer l'entretien de cet équipement

AVIS À L'ACHETEUR

Affichez en evidence les instructions à suivre sil'utilisateur sent une odeur de gaz. Cette information est disponible auprès de votre fournisseur de gaz local

AVERTISSEMENT

Il existe une veilleuse à flamme nue à l'intérieur de la friteuse. La machine peut chauffer à des temperatures très élevées et risqué d'enflammer des matériaux places à proximité. Veillezàne placer aucun élément combustible à proximité de la friteuse

AVERTISSEMENT

Pour les friteuses à gaz, NE PAS alimenter la friteuse en raccordant un gaz qui ne figure pas sur la plaque signalétique. Si vous désirez convertir la friteuse à un autre type de carburant, contactez votre distributeur.

AVERTISSEMENT

NE JAMAIS approcher de flame nue afin de rechercher une fuite de gaz!

AVERTISSEMENT

Pour les friteuses à gaz, ATTENDEZ cinq (5) minutes avant de tenter de rallumer la veilleuse. Vous laisserez ainsi se dissiper tout gaz restant à l'intérieur de la friteuse.

AVERTISSEMENT

Assurez vous que la friteuse dispose de suffisamment d'air afin que la flame brûle correctement. Sila flame n'est pas suffisamment alimentée en air, elle risqué de produire du monoxide de carbone. Le monoxide de carbone est un gaz dangereux, inodore, incolore qui risqué de provoquer la suffocation voire la mort.

AVIS

Les appareils sur roulettes doivent être pourvus des roulettes fournies, d'un tuyaude raccordement conforme à la norme ANSI Z21.69 ou CAN/CGA-6.16 et d'un raccord à débranchement rapide satisfaisant les exigences de la norme ANSI Z21.41 ou CAN 1-6.9. Ils doivent aussi être munis d' un dispositif de retenue pour empêcher toute transmission de tension au tuyau de raccordement confromémement aux instructions du fabricant.

AVERTISSEMENT

Toute friteuse équipée de roulettes et d'un cordon d'alimentation flexible doit être raccordée à l'alimentation en gaz avec un dispositif de déconnexion rapide. Ce dispositif à dé connexion rapide doit être conforme à la norme ANSIZ24.41.Il vous faudra également installe un cable de retenue afin de limiter le déplacement de la friteuse.

AVERTISSEMENT

Cette friteuse est équipée d'un cordon électrique étanche à l'huile avec une prise (deterre) à trois fiches contre tout choc électrique pour votre protection et encas de mauvais fonctionnement de la machine. NE PAS couper ou retirer la broche demise à a terre (troisième broche) de cette fiche.

AVERTISSEMENT

L'alimentation électrique de la friteuse doit être conforme aux codes de votre localité. En l'absence de réglementation locale, reportez-vous au Code électrique national des États-Unis (NEC) et aux normes ANSI/NFPA pour l'installation électrique. Au Canada, reportez-vous à la norme CSA C22.1 et à la réglementation de votre localité..

AVERTISSEMENT

Débrancher de cordon d'alimentation électrique avant de procéder à l'entretien et à la maintenance de la machine.

AVERTISSEMENT

Ne pas tenter de déplacer la machine lorsque cette dernière fonctionne à sa température de fonctionnement. Tout contact direct avec l'huile bouillante entraînera des blessures graves

AVERTISSEMENT

DO NOT sit or stand on this appliance. Serious injury could result from falling or contact with hot shortening/oil.

VÉRIFICATION DE LA NOUVELLE FRITEUSE

Votre nouvelle friteuse a été emballée avec précaution dans une caisse. Tout a été prévu afin que la friteuse vous soit livrée en parfaite condition. Lorsque vous déballez votre nouvelle friteuse, vérifiez toutes les pièces afin de vous assurer qu'elles ne sont pas endommagées. Si une des pièces a été endommagée, veuillez NE PAS signer le connaissement (lettre de transport). Contactez immédiatement le transporteur car ce dernier ne peut être tenu responsable que pendant les 15 jours suivant la livraison. Vérifiez le bordereau d'expédition fourni avec la friteuse afin de vous assurer que vous êtes en possession de toutes les pièces. Si des pièces s'avèrent manquantes, contactez le revendeur auprès duquel vous avez acheté la friteuse.

ATTENTION

Afin d'éviter d'endommager l'appareil, ne pas pencher la friteuse sur deux de ces roues ni tirer sur le carneau ou conduit de fumée.

Cherchez la garantie Pitco Frialator et inscrivez le numéro de série sur la friteuse et la date de réception. Le numéro de série se trouve sur la plaque à l'intérieur de la porte. Conservez la garantie dans un endroit sûr afin de pouvoir la consulter ultérieurement. NE PAS renvoyer la carte à Pitco Frialator.

INSTALLATION

Bien qu'il vous soit possible d'installer votre nouvelle friteuse, il est VIVEMENT conseillé que des professionnels qualifiés effectuent l'installation. Les professionnels qui installeront la nouvelle friteuse connaissent la réglementation locale et les codes du bâtiment en vigueur et procéderont à l'installation en toute sécurité.

AVERTISSEMENT

NE PAS gêner la ventilation ni le flux des gaz de combustion en bouchant les ouvertures d'aération autour de la friteuse. Il doit y avoir un espace suffisant autour de la friteuse pour accéder à cette dernière et effectuer toute réparation nécessaire et afin d'assurer le bon fonctionnement du brûleur. Veiller ce que cet espace soit conforme aux dimensions de la notice.

Distances de sécurité

Il doit y avoir un espace suffisant autour de la friteuse afin d'assurer son bon fonctionnement. Cet espace est nécessaire pour accéder à cette dernière et effectuer toute réparation nécessaire et afin d'assurer le bon fonctionnement du brûleur. Les dimensions indiquées ci-dessous sont pour l'installation de l'appareil dans un environnement combustible et non-combustible.

	Construction Combustible	Construction Non - Combustible
Dos	6 po. (15 cm)	0 po. (0 cm)
Côtés	6 po. (15 cm)	0 po. (0 cm)
Sol - Combustible	9 po. (22,8 cm)	9 po. (22,8 cm)

Il doit également y avoir un espace d'au moins 21 po. (53 cm) devant la friteuse afin de pouvoir retirer ou installer le filtre et les éléments associés. L'espace autour de la friteuse doit non seulement être suffisant afin que l'appareil fonctionne à plein rendement, mais il doit également y avoir une distance de 50 cm devant la friteuse afin de pouvoir retirer ou installer le bac ou module de filtrage.

AVERTISSEMENT

La friteuse doit être fermement fixée. Pour éviter tout risque de blessures graves, fixez la friteuse afin qu'elle ne puisse être déplacée ou penchée et risquer d'éclabousser le personnel avec de l'huile bouillante. Veillez à toujours porter des gants étanches à l'huile lorsque vous transportez ou déplacez tout appareil ou liquide chaud.

Mise à niveau

Votre friteuse est déjà complètement assemblée à sa réception. Une fois en place, la friteuse doit être mise à niveau. Il est possible de mettre à niveau la friteuse à l'aide d'une paire de pinces multiprises. Les roulettes sont d'une hauteur suffisante. Cette hauteur est conforme aux codes sanitaires et aux besoins en air du brûleur.

a. Réglez la hauteur et le niveau de la friteuse en réglant les roulettes à l'aide des pinces multiprises.
b. Déplacez la friteuse afin de la placer à l'emplacement désiré puis bloquez les roues en verrouillant les dispositifs de blocage situés sur les côtés des roues.
c. Après avoir installé la machine, vérifiez que cette dernière est à niveau ou corrigez si nécessaire.

Types de carburants: Chaque friteuse est équipée afin de fonctionner avec un seul type de carburant. Le type de carburant

FRANÇAIS

RACCORDEMENT DU GAZ

Votre friteuse offre un rendement optimal lorsque le tuyau d'alimentation en gaz est d'une taille suffisante afin de permettre un débit de gaz adéquat. Le tuyau de gaz doit être installé conformément aux codes du bâtiment de votre localité et à la norme ANSI Z223 de la dernière édition du Code national d'installation des appareils à gaz. Au Canada, installez la friteuse conformément aux normes CAN/CGA-B149.1 ou 2 et à la réglementation locale. La taille du tuyau de gaz peut être déterminée par la compagnie du gaz de votre localité en se référant au Code national d'installation des appareils à gaz, paragraphe C, tableau C-4 (gaz naturel) et tableau C-16 (propane). Le tuyau de gaz doit être suffisamment large afin d'alimenter pleinement tous les appareils sans qu'il ne se produise une perte de pression au niveau de ces derniers.

AVERTISSEMENT

NE JAMAIS alimenter en gaz la friteuse avec un gaz ne figurant pas sur la plaque signalétique. L'emploi de tout autre gaz entraînera un dysfonctionnement de la machine. Si vous devez convertir la machine afin de l'utiliser avec un gaz différent, contactez votre revendeur.

destiné à cet appareil est indiqué sur la plaque signalétique fixée à l'intérieur de la porte.

REMARQUE

NE JAMAIS utiliser un adaptateur afin de raccorder un tuyau de gaz plus petit. Vous risquez de nuire au rendement de la machine en au bon fonctionnement du brûleur en empêchant un débit de gaz optimal.

Raccord de gaz à déconnexion rapide

Les friteuses à gaz à roulettes doivent être installées avec des connecteurs conformes à la dernière édition de la norme ANSI Z223.1 et de l'addenda Z21.69A consacrée aux connecteurs pour appareils à gaz mobiles. Ce raccord doit comporter un dispositif à déconnexion rapide conforme à la dernière édition de la norme ANSI Z223.1 pour les dispositifs à déconnexion rapide utilisés avec des appareils à gaz. Lorsque vous installez un dispositif à raccord rapide, il vous faut également installer un dispositif limitant le déplacement de la friteuse. Ce dispositif évitera que le tuyau ou le raccord à déconnexion rapide ne se tende excessivement. Le dispositif de retenue doit être fixé à la friteuse, au dos du panneau arrière.

Fuite au niveau du tuyau d'alimentation en gaz et vérification de la pression

Le circuit d'alimentation doit être testé avant d'utiliser la friteuse. Si vous comptez tester le tuyau d'alimentation en gaz à une pression supérieure à 1/2 PSIG (3.45 kPa), veillez à ce que ce dernier ait été débranché de la friteuse. Si vous comptez tester le tuyau d'alimentation en gaz à une pression égale ou inférieure à 1/2 PSIG (3.45 kPa), la friteuse peut être raccordée mais la commande de gaz de la friteuse doit être fermée. Une fois la pression rétablie, testez tous les tuyaux de gaz afin de vous assurer qu'ils ne comportent aucune fuite avec le l'eau savonneuse.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

L'alimentation électrique de la friteuse doit être conforme aux codes de votre localité. En l'absence de réglementation locale, reportez-vous au Code électrique national des États-Unis (NEC) et aux normes ANSI/NFPA pour l'installation électrique. Au Canada, reportez-vous à la norme CSA C22.1 et à la réglementation de votre localité. Les diagrammes de câblages sont visibles à l'intérieur de la boîte de commande de la friteuse. Les caractéristiques techniques de la friteuse sont indiquées ci-dessous:

	Amérique du Nord	International
Tension d'entrée	120 VCA, 60Hz	220 (ou 240) VCA, 50Hz
Courant par friteuse	0.5 ampères	0.5 ampères
Système de filtrage UFM	7.0 ampères	4.0 ampères

La friteuse doit être mise à la terre conformément à la réglementation locale. En l'absence de réglementation locale, suivez le Code électrique national des États-Unis (NEC) et la norme ANSI/NFPA No.70-1990. Il est recommandé de brancher le cordon d'alimentation sur une prise murale contrôlée par la commande de ventilation. Cela empêchera ainsi la friteuse de fonctionner sans que le ventilateur ne soit allumé.

Table 1 et 2 Références en Matière de Ventilation et de Sécurité Incendie

VENTILATION ET SYSTÈMES DE SÉCURITÉ CONTRE LES INCENDIES

Votre nouvelle friteuse doit être correctement ventilée et fonctionner en toute sécurité. La température des gaz d'échappement peut atteindre 1000°F (537°C). Par conséquent, il est indispensable d'installer un système de protection contre les incendies. Votre système de ventilation doit être conçu afin de pouvoir être facilement nettoyé. Nettoyez fréquemment le système de ventilation et la friteuse afin de réduire les risques d'incendie. Les tableaux 1 et 2 offrent une liste de documents de référence sur la ventilation et les systèmes de protection contre les incendies. Cette liste n'est pas complète. Il vous est possible d'obtenir des informations supplémentaires auprès de l'CSA International, 8501 East Pleasant Valley Road, Cleveland, OH 44131.

Toute ventilation excessive entraînera des courants d'air. Ceci nuira au bon fonctionnement de la veilleuse et du brûleur. Laissez un espace d'au moins 18 po. (45 cm) entre le carneau ou conduit de fumées de la friteuse et l'entrée de la hotte d'aspiration.

ATTENTION

Veiller à ce que le système de ventilation ne provoque pas de rupture de tirage au niveau de l'ouverture du carneau de la friteuse. Toute rupture de tirage empêchera la friteuse d'évacuer correctement la fumée et les gaz et entraînera une surchauffe risquant d'endommager la machine de façon irréversible. Aucun dégât provoqué par une rupture de tirage ne sera couvert par la garantie de l'appareil. NE JAMAIS laisser quoique ce soit pouvant gêner le débit des combustibles ou de la ventilation sortant du conduit de fumée de la friteuse. NE RIEN placer sur le dessus du conduit de fumée.

ARTICLE POUR TIBLE	DOCUMENT CODE UNDERWRITERS LABORATORIES	DOCUMENT DU NATIONAL GAZ COMBUS-
HOTTES D'EXTRACTION	ANSI/UL 710	ANSI/NFPA 96
VENTILATEURS	ANSI/UL 705	ANSI/NFPA 96
UNITÉ DE FILTRAGE	ANSI/UL 586 ANSI/UL 900	ANSI/NFPA 96

TYPES D'EXTINTEURS ET MATÉRIEL DE DÉTECTION

CO^2	ANSI/UL 154	ANSI/NFPA 12
EXTINCTEUR À POUDRE	ANSI/UL 299	ANSI/NFPA 17
EXTINCTEUR À EAU	ANSI/UL 626	ANSI/NFPA 13
EXTINCTEUR À MOUSSE	ANSI/UL 8	ANSI/NFPA 11
ARROSEURS AUTOMATIQUES	ANSI/UL 199	ANSI/NFPA 13
DÉTECTEURS DE FUMÉES	ANSI/UL 268	ANSI/NFPA 72
THERMOSTATS DE DÉTECTION D'INCENDIE	ANSI/UL 521	ANSI/NFPA

Vérification de la pression du gaz
La pression du gaz doit être mesurée au niveau de la tubulure du brûleur et doit correspondre à la pression requise indiquée sur la plaque signalétique fixée à l'intérieur de la porte de la friteuse.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

a. Remplissez la machine avant d'allumer.

b. Réglez le bouton de la commande de gaz mixte sur "ON" (marche).

c. 3. **Commande par ordinateur**: Pressez le bouton ⓘ du panneau de commande afin d'allumer la friteuse (ON). La friteuse est équipée d'un système d'allumage commandé qui allumera automatiquement la veilleuse et chauffera la friteuse jusqu'à ce qu'elle atteigne la température consignée.

d. Rallumage - Attendre 5 minutes avant de tenter de rallumer la veilleuse afin de permettre à tout gaz à l'intérieur de la friteuse de se dissiper.

AVERTISSEMENT
NE PAS RÉGLER LE BOUTON DE LA COMMANDE DE GAZ MIXTE SUR "ON" (MARCHE) AVANT QUE LA FRITEUSE NE SOIT REMPLIE D'EAU OU DE MATIÈRE GRASSE. LE FAIT DE PLACER LE BOUTON SUR "ON"(MARCHE) ALORS QUE LA FRITEUSE EST VIDE, ENDOMMAGERA L'APPAREIL ET LES ÉLÉMENTS ASSOCIÉS ET ANNULERA LA GARANTIE.

NETTOYAGE INITIAL
Lorsque la friteuse est expédiée, elle comporte de nombreuses pièces recouvertes d'une fine pellicule d'huile afin d'assurer leur protection. Avant que la friteuse ne soit prête à être utilisée, elle doit être nettoyée. Vous retirerez ainsi l'huile et tout résidu s'étant accumulé lors de l'entreposage et l'expédition de la machine. Nettoyez la machine en suivant les indications suivantes:

a. Remplissez le réservoir (cuve) avec de l'eau et ajoutez un paquet de nettoyant pour friteuse Pitco ou un détergent peu puissant et réglez le bouton de gaz sur "ON" (marche).

b. 3. **Commande par ordinateur:** Pressez le bouton ⓘ du panneau de commande afin d'allumer la friteuse (ON). La friteuse passera automatiquement au mode d'ébullition ce qui évitera que cette dernière ne déborde. **Remarque: Ne pas laisser la friteuse sans surveillance lors de cette étape.** Après que la friteuse ait atteint environ 195°F (90°C), laissez-la fonctionner pendant 15 minutes afin que tout résidu à l'intérieur puisse ramolir.

AVIS
Ne pas laisser la friteuse sans surveillance lors du nettoyage. Ne jamais laisser le niveau d'eau tomber en dessous de la mention "Min Level" (niveau minimum) au dos de la cuve.

c. Portez les gants de protection et utilisez la brosse de nettoyage pour friteuse afin de frottez l'intérieur de la friteuse afin de retirer le revêtement protecteur.
d. Après avoir nettoyé la friteuse, éteignez les brûleurs principaux de la friteuse, et tournez la commande de gaz pour la placer sur "OFF" (arrêt). Munissez-vous de gants de protection et purgez l'eau dans un récipient pour eau chaude et jetez le contenu.
e. Après que la cuve se soit refroidie, rincez-la complètement avec de l'eau froide. Continuez à rincer la cuve jusqu'à ce que le nettoyant ait complètement disparu.
f. À l'aide d'un chiffon sec et propre, essuyez toute trace d'eau restante. Veillez à bien essuyer toute l'eau. En effet, toute présence d'eau dans l'huile risque de provoquer une ébullition intense et des éclaboussures hors de la friteuse.
g. À présent que la cuve est propre, la friteuse peut être remplie et utilisée.

AVERTISSEMENT
Toute friteuse à gaz à roulettes doit être équipée d'un dispositif de retenue. Ce dispositif de sécurité doit être raccordé à tout moment afin que la friteuse soit raccordée à la conduite d'arrivée de gaz. Si pour une raison quelconque elle n'est pas raccordée, raccordez-la.

Remplir la Friteuse de Matière Grasse Liquide
a. Assurez-vous que le robinet de purge est complètement fermé.
b. Remplissez la friteuse avec de la matière grasse jusqu'au niveau d'huile indiqué sur la plaque anti-éclaboussures de la cuve.
c. Après avoir rempli la friteuse de matière grasse, placez l'interrupteur d'alimentation de cette unité sur "ON" (marche) et laissez chauffer jusqu'à la température programmée.

Éteindre la Friteuse

Il existe deux modes d'arrêt de la friteuse, STANDBY (en attente) et COMPLETE (complet). Le mode d'arrêt en attente empêchera aux brûleurs de s'allumer et de s'éteindre. Le mode d'arrêt complet coupe l'arrivée de gaz à la friteuse. Éteignez la friteuse en:

STANDBY	Réglez le thermostat sur "OFF". La machine est à présent en mode d'attente et ne pourra demeurer ainsi que pendant une brêve période. NE JAMAIS laisser la machine demeurer en mode d'attente toute une nuit.
COMPLETE	Pour complètement éteindre la machine, appuyez et tournez la commande de gaz jusqu'à "OFF" (arrêt). La friteuse est à présent complètement éteinte et peut être nettoyée et filtrée.

FILTRAGE

REMARQUE
Veillez à TOUJOURS porter des gants étanches à l'huile lorsque vous travaillez avec de l'huile chaude.

AVERTISSEMENT
NE JAMAIS faire fonctionner le système de filtrage sans sac-filtre ou papier filtre.
NE JAMAIS vider l'huile de la friteuse avant d'éteindre (OFF) les brûleurs.
NE JAMAIS stocker le dispositif de filtrage dans un endroit autre que le compartiment réservé au filtre de la friteuse.

a. Décrochez le bac de filtrage, glissez-le afin de le sortir. Grattez le résidu ayant été filtré précédemment. Vérifiez le matériau filtrant afin de vous assurer qu'il n'est pas bouché ni déchiré. Reportez-vous aux instructions pour le changement du filtre à la suite de cette section. Installez à nouveau le bac.

b. Éteignez (OFF) la friteuse devant être filtrée (voir Mise hors-tension en attente). Retirez les paniers de la (ou des) cuve(s). Utilisez la tige de nettoyage afin de retirer les tubes de filtrage.

c. Ouvrez lentement le robinet de purge vert de la cuve à filtrer. Si nécessaire, utilisez la tige de nettoyage afin de retirer les miettes du tuyau d'évacuation. Utilisez la brosse afin de nettoyer les côtés de la cuve et les tuyaux d'évacuation d'huile.

REMARQUE
Ce bac de filtrage ne peut accueillir le contenu d'une seule cuve à la fois lors du filtrage.

d. Après avoir vidé la cuve, fermez le robinet de purge vert. Ouvrez la vanne de retour rouge vers la cuve que vous êtes en train de filtrer. Ceci enclenchera la pompe et renverra l'huile au fond de la cuve de la friteuse.

e. Si vous remarquez des bulles au bout du bec de retour d'huile, fermez le robinet rouge afin d'arrêter la pompe. Si nécessaire, ajoutez de l'huile au réservoir afin de ramener le niveau au repère de remplissage. La friteuse est à présent prête à fonctionner.

VIDANGER UNE CUVE

Le système de filtrage sert également à vidanger les friteuses. Vous aurez besoin d'un récipient capable de supporter des températures d'huile de 400°F (204°C) et vous devrez porter des gants de protection.

a. Tournez le bec de vidange de façon à ce qu'il se trouve au-dessus du récipient dans lequel vous allez vidanger l'huile.

b. Ouvrez le robinet vert de la cuve à filtrer. L'huile s'évacuera dans le récipient que vous avez choici. Lorsque le récipient est plein ou lorsque la cuve de la friteuse est vide, fermez le robinet de purge vert. Si le récipient était plein, répétez cette opération jusqu'à ce que la cuve de la friteuse soit vide.

c. Après avoir complètement vidé la cuve, remplissez la cuve d'huile fraîche et reprenez les étapes pour rallumer la friteuse.

AVERTISSEMENT
Débrancher de cordon d'alimentation électrique
avant de procéder à l'entretien et à la maintenance de la machine.

Préparation du filtre :

- Faites glisser le tiroir jusqu'à son arrêt.
- Saisissez les poignées droite et gauche du cadre de retenue du papier et soulevez le cadre pour l'ôter.
- Enlevez le papier ou le tampon du filtre en pliant les bords vers l'intérieur afin de rassembler les détritus.
- Soulevez le tamis du support du papier pour le sortir du récipient.
- Le récipient, le tamis du support du papier et le cadre de retenue du papier peuvent être alors nettoyés.

REMARQUE : Vérifiez que le récipient du filtre ne contient pas de détritus qui pourraient entraver la bonne mise en place du papier et de la bague de retenue.

- Placez le tamis du support du papier sur le bas du récipient du filtre.
- Placez le papier ou le tampon du filtre sur le tamis en veillant à ce que chaque côté comporte une certaine longueur de papier en excès.
- Placez le cadre de retenue sur le papier ou le tampon en prenant la précaution d'appuyer régulièrement vers le bas sur tous les côtés.
- Faites glisser le tiroir du filtre sous la friteuse en vous assurant que le tuyau de retour de l'huile se place dans le raccord correspondant.

FRANÇAIS

ATTENTION :
Faire attention lors de l'utilisation de la curette de nettoyage. La vanne de vidange peut être facilement endommagée.

AVERTISSEMENT :
La graisse chaude peut gravement blesser. Prenez de grandes précautions lors du filtrage ou de la mise au rebut de la graisse chaude. Utiliser les protections nécessaires (telles que des gants thermiques, des tabliers, des masques et des manches).

NETTOYAGE DE LA FRITEUSE

Nettoyage quotidien

Nettoyez votre friteuse tous les jours afin qu'elle fonctionne à son rendement optimal et conserve sa belle apparence. Suivez la marche à suivre suivante tous les jours.

a. Essuyez toute trace de matière grasse sur l'extérieur de la friteuse. Nettoyez à l'aide d'un chiffon pendant que l'huile est encore chaude.

b. Utilisez de l'eau chaude et un nettoyant peu puissant pour nettoyez la surface. Veillez à ne pas laisser de l'eau entrer en contact avec l'huile et retirez toute trace de détergent à l'intérieur de la cuve.

c. Utilisez une poudre à récurer non-abrasive ou un tampon afin de nettoyer toute tâche rebelle.

Nettoyage hebdomadaire (ébouillantage)

La friteuse doit être complètement nettoyée une fois par semaine. La friteuse doit également être complètement vidangée et purgée puis chauffée jusqu'à ébullition. Vérifiez également le matériau de filtrage afin de vous assurer qu'il n'est pas endommagé.

ATTENTION

Éteignez complètement la friteuse lorsque vous comptez remplacer l'huile par l'eau et lorsque la phase de nettoyage comprenant tout chauffage de la friteuse est terminée. Ceci évitera que le système de chauffe ne s'allume lors de la vidange de l'huile et du remplissage d'eau.

a. Vidangez l'huile de la friteuse en suivant les instructions de vidange. Lorsque l'huile a été pompée dans le récipient, décrochez la bac de filtrage et retirez-le de la friteuse.

AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser le bac de filtrage afin de vidanger l'eau de nettoyage. Retirez le liquide du bac de filtrage par l'intermédiaire de la pompe de filtrage. Ne pas utiliser la pompe de filtrage afin de pomper l'eau. Toute présence d'eau dans les tuyaux de filtrage risque de provoquer des problèmes et de se mélanger à l'huile lors du filtrage.

b. Retirez les tamis du tube de filtrage et du support ainsi que tout débris de grosse taille demeuré au fond de la cuve. Fermez le robinet de purge et remplissez la cuve d'eau et de détergent non corrosif. Pour un meilleur résultat, utilisez le nettoyant Pitco pour friteuse référence.P6071397.

c. Placez un grand bac sous le tuyau d'évacuation de la friteuse afin de collecter l'eau de nettoyage. Le bac doit être suffisamment grand afin de pouvoir collecter toute l'eau.

d. Allumez à nouveau la friteuse. Lorsque la température atteint 212°F (100°C), l'ordinateur passera automatiquement au mode d'ébullition (Boil). Pour sortir du mode "BOIL" (ébullition), éteignez la friteuse.

e. Après que l'eau ait commencée à bouillir, éteignez la friteuse. Laissez la friteuse tremper pendant 20 minutes afin de ramollir les résidus de matière grasse et de carbone. Utilisez une brosse afin de retirer tout résidu demeuré collé à la cuve, aux tubes de chauffage et aux parois latérales. Procédez au nettoyage quotidien.

f. Vidangez l'eau dans le bac en ouvrant lentement le robinet de purge vert.

g. Essuyez la cuve avec des chiffons propres jusqu'à ce qu'elle soit complètement sèche. Fermez le robinet de purge et retirez le contenant.

h. Remplissez à nouveau la friteuse.